



Cabernet blanc

Art.-Nr.: 400525

Kategorie:	Gutswein
Rebsorten:	Cabernet Blanc
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2024
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein (QW) Gutswein
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	12,0 % Vol.
Restsüße:	3,6 g/l
Säuregehalt:	6,4 g/l
Lage:	Neustadter Pfaffengrund
Trinktemperatur:	12 °C
Ausbau:	Gutswein

Beschreibung:

EXOTIK IM GLAS

Ein Fruchterlebnis der besonderen Art, mit exotischen und feinen grünen Nuancen zieht der Cabernet blanc alle Sauvignon blanc begeisterten Weinliebhaber in seinen Bann.

Der Cabernet Blanc ist eine Neuzüchtung, die sich in der Pfalz immer größerer Beliebtheit erfreut. Der bekannte große Bruder ist der „Sauvignon Blanc“, der weltweit angebaut wird und früher als „Muskat Silvaner“ in Deutschland bekannt war.

Optimal an unsere klimatischen Bedingungen in Deutschland angepasst und zu dem noch pilzresistent, entwickelt der Cabernet blanc sein unverwechselbares Aroma nach Maracuja und Mango, gepaart mit feinen grünen Nuancen, die an grünen Paprika erinnern. Kurz um einzigartig im Aroma und absoluter Trend !





Ausbau:

Unser Premiumsegment mit dem Anspruch an Vielfältigkeit, Einzigartigkeit und Charakterstärke zeigt die Philosophie unseres Weingutes. Ein Weinerlebnis mit sinnlichen Aromen und dem vom „Terroir“ geprägten Fundament.

Die Weinmacherkunst ist für uns Berufung und wir lieben es, mit Freude und „knowhow“ genussvolle Weine zu kreieren.

Symbolisch unterstreichen unsere individuell gestalteten Weinetiketten die Persönlichkeit und die Geschichte eines jeden Gutsweines.

Speiseempfehlung:

Fisch, Krebstiere, Muscheln, Gegrillt, Salat, Weißbrot, Kalb, Spargel

Passt gut zu:

Grillabend, Geschenk, Date, Sommerabend, Besondere Anlässe

Nährwertangaben je 100ml:

Energie	302 kJ/72 kcal
Kohlenhydrate	1,3 g
Enthält geringfügige Mengen von:	
Zucker, Fett, Eiweiß, Salz, gesättigte Fettsäuren	

Zutaten:

Trauben, Konservierungsstoffe und Antioxidantien: L-Ascorbinsäure (E300)

